MARCHÉ PUBLIC

Achat et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire municipal de la commune de Vendeville pour 2011/2012

DOSSIER TECHNIQUE

Personnes Responsables du Marché : **Hervé VERBRUGGE, Maire de VENDEVILLE**

Claudie PROD'HOMME, Adjointe à la Jeunesse et aux activités périscolaires

79, rue de Seclin 59175 VENDEVILLE

Téléphone : 03.20.16.84.84 Fax : 03.20.16.84.85

@ : delphine.b@mairiedevendeville.fr

Date limite de Réception des offres

Le Vendredi 1er juillet 2011 à 12h00, délai de rigueur

Jours et heures d'ouverture des bureaux de la Mairie de VENDEVILLE

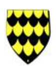
Lundi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h30

Mardi de 13h30 à 17h00

Mercredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00

Jeudi et Vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00





SOMMAIRE

Article 1 – OBJET ET QUANTITÉ DU MARCHÉ

- Les prestations
- Quantités à fournir
- Durée du marché

Article 2 – OBLIGATION DU TITULAIRE

- Commande et livraison des repas
- Matériel à fournir

Article 3 – COMPOSITION DES REPAS

- Quantités servies
- Qualité des denrées
- Composition du repas
- Adaptation du repas
- Les « pique-niques »
- Les repas à thèmes
- Repas de secours

Article 4 – ÉLABORATION DES MENUS

Article 5 – CONTRÔLE DES PRODUITS

Article 6 – SÉCURITÉ DES ALIMENTS

1. Références générales
2. Spécification de salubrité
3. Mise à disposition des rapports de contrôle
4. Vérification des agréments vétérinaires sanitaires
5. Traçabilité des denrées

Article 7 – ÉTIQUETAGE

Article 8 – EMBALLAGE ET FORMULE DE SERVICE

Article 9 – VÉRIFICATION PAR LA COMMUNE DES CONDITIONS D’EXÉCUTION

1. Contrôle permanent exercé par la commune
2. Contrôle bactériologique
3. Contrôle par l’intermédiaire d’agents spécialisés

Article 10 – FORMATION

Article 11 – ASSURANCE





Article 1 – OBJET ET QUANTITÉ DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet l'achat et la livraison de repas en liaison froide à destination du restaurant scolaire municipal et le centre de loisirs de la commune de Vendeville.

➢ Les prestations prévues au marché sont les suivantes :

- En période scolaire, les lundis, mardis, jeudis et vendredis : les déjeuners sont servis à des élèves de maternelle et primaire, ainsi qu'au personnel de service.
- En période de vacances scolaires du lundi au vendredi : les déjeuners sont destinés à des enfants accueillis en centre de loisirs, aux animateurs et au personnel de service.

Le marché de la restauration ne comporte qu'un seul lot.

➢ Quantités à fournir

- restaurant scolaire : **160 repas** en moyenne par jour
- restaurations des A.L.S.H :
  - juillet-août : **80 repas** en moyenne par jour du lundi au vendredi
  - vacances d'hiver et de printemps : **50 repas** en moyenne par jour du lundi au vendredi
  - repas spéciaux : possibilité de fournir des pique-niques en lieu et place de tout ou partie des repas traditionnels

Le titulaire accepte les variations du nombre de repas livrés en plus ou en moins, compte-tenu des fluctuations de la fréquentation et de l'extension éventuelle des services, sans qu'aucune pénalité ne puisse être retenue contre la collectivité.

➢ Durée

Le Marché débutera le 1er jour de la rentrée scolaire de septembre 2011 jusqu'au dernier jour de l'année scolaire (petites et grandes vacances comprises), soit la veille de la rentrée scolaire de septembre 2012. Le présent marché pourra être reconduit pour une durée équivalente à la durée initiale **par reconduction expresse**. Cette reconduction expresse ne pourra s'effectuer qu'une seule fois (la durée totale ne pouvant excéder 2 ans)

Si, pour une raison quelconque, un marché devant débuter à la rentrée scolaire suivant la fin d'exécution du présent marché, était retardé, le titulaire resterait engagé par sa proposition jusqu'au 31 octobre suivant ; la durée contractuelle serait modifiée en conséquence (sans indemnisation)

Article 2 – OBLIGATION DU TITULAIRE

Le procédé de restauration choisi est la liaison froide. Le titulaire doit impérativement disposer d'une cuisine centrale équipée à cet effet. Il est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et à l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques applicables au transport des aliments.



➢ Commande et livraison des repas :

La commune s'engage à fournir au titulaire **la veille du jour de livraison et le vendredi après-midi pour le lundi le nombre de repas à servir**. Le décompte est établi par la commune et fourni au titulaire par téléphone, télécopie ou mail.
En cas d'arrêt temporaire du fonctionnement d'un restaurant (journée pédagogique, jour férié, excursions, vacances…) le fournisseur sera averti du jour du dernier repas à servir et de la date de reprise de fonctionnement, et ce, 48 heures au préalable.
En cas d'erreur dans la livraison, les produits manquants devront être livrés avant 12h00.

La facturation se fera sur la base du nombre de repas effectivement servis.

Les horaires et circuits de livraison, une fois établis entre le prestataire et la collectivité, devront impérativement être respectés.

Chaque jour d'ouverture scolaire et d'ouverture à l'ALSH, l'entreprise assurera la livraison des repas au restaurant scolaire, 79, rue de Seclin, entre 7h00 et 10h00.

La distribution des repas à l'intérieur de l'établissement est assurée par le titulaire.
En aucun cas, afin d'éviter la rupture de la chaîne du froid, le livreur ne devra déposer les repas sans qu'un agent du service cantine ne soit présent pour les entreposer immédiatement au froid, sauf à en assumer l'entière responsabilité.

➢ Matériel à fournir

Le titulaire s'engage à fournir à la collectivité le matériel nécessaire à la conservation des repas (armoire positive et armoire négative) et à la remise en température. Il fera son affaire de toutes suggestions et adaptations éventuelles relatives aux branchements de ces matériels.

La prestation reprise au présent article fera l'objet d'un prêt à titre gracieux pour la durée du marché.

Le titulaire assurera l'entretien, la maintenance et la réparation du matériel. Il fera procéder sans délai à son remplacement en cas de mise hors service.

Article 3 – COMPOSITION DES REPAS

❖ Quantités servies :

Les menus seront identiques pour les enfants et les adultes. Ils doivent en outre être adaptés à la variabilité des besoins énergétiques. Le titulaire respectera les grammages (sans excès mais surtout sans insuffisance) correspondant aux normes de l'Éducation Nationale, aux prescriptions du G.E.P.M relatives aux denrées alimentaires et aux usages de la profession hôtelière, des différents types de consommateurs qui sont :

- des enfants de 2 à 6 ans (école maternelle)
- des enfants de 6 à 11 ans (école primaire)
- des adultes (personnel communal, animateurs, …)

Lors de chaque livraison de denrées, il sera joint une fiche récapitulative reprenant la denrée, sa provenance, son grammage à crû.

Le titulaire respectera le calibrage des portions unitaires



❖ Qualité des denrées :

Les denrées employées devront impérativement respecter l'ensemble des règlementations sanitaires et commerciales en vigueur. Les produits livrés seront, sains, frais, propres et de bonne qualité.

❖ Composition du repas :

- 1 hors d'œuvre ou 1 potage qui devra être réalisé à partir de légumes frais ; lorsque le hors d'œuvre est constitué d'une ou plusieurs crudités, il est demandé dans la mesure du possible que l'assaisonnement soit mis à part
- 1 plat protidique principal et son accompagnement de légumes et/ou féculent
- 1 fromage ou laitage ou dessert ou fruit
- ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas (sel, poivre, moutarde, ketchup, condiments, assaisonnement, …) à l'exclusion du pain et des boissons qui seront fournis par la commune.

Sauf en cas de force majeure, le même repas garni ne se retrouvera pas avant trois semaines.

Le repas devra toutefois :

- privilégier les produits frais de saison
- contenir du poisson au moins une fois par semaine
- introduire des aliments issus de l'agriculture biologique ou raisonnée
- exclure tout aliment comportant des OGM
- éviter les aliments frits (pas plus d'une fois par quinzaine)
- éviter autant que possible les conserves
- sélectionner des produits de qualité, de saveur excellente
- choisir des viandes tendres, en particulier pour les steaks
- proposer autant que possible de la pâtisserie «maison»
- viser à diversifier l'alimentation des enfants en proposant plus de légumes et de fruits frais

A tout moment, il pourra être demandé au prestataire de fournir à la Municipalité ainsi qu'à la commission « menu », les bons de livraison et les noms des fournisseurs de tous les aliments qui composent les repas.

❖ Adaptation du repas :

Il pourra être demandé des plats de substitution pour suivre les confessions religieuses et une participation du prestataire à la mise en place d'un projet d'accueil individualisé (PAI) pour les enfants souffrant d'allergies alimentaires ou ayant un régime particulier. Aucun surcoût ne sera exigible pour ce type de repas.

❖ LES « PIQUE-NIQUE »

La fourniture de pique-nique diversifié (salade ou sandwich), doit être assurée. Le prestataire devra fournir, sans supplément de prix, outre le repas, le nécessaire en fournitures : couverts, assiettes, gobelets, …
Les repas pour les pique-niques seront adaptés à l'âge des consommateurs et si le système de distribution est le même, ils seront transportés en bacs isothermes.



❖ Les repas à thème

Afin de renforcer l'aspect éducatif du repas scolaire, le titulaire du marché doit prévoir un repas à thème une fois par mois pour l'ensemble des scolaires.
Ces repas auront pour objectif de favoriser l'éducation gastronomique et nutritionnelle des enfants ainsi que la découverte du goût et de la diversité alimentaire.

❖ Repas de Secours

Afin de garantir un service de repas continu, il sera prévu un stock d'urgence sur place, composé de repas longue conservation pouvant être consommés froids (conserves, produits lyophilisés) comprenant hors d'œuvres, plats protidiques, fromages et desserts. Ces repas sont destinés à faire face à tout problème lié soit à des pannes de courant électrique, soit à des pannes de chambres froides ou de produits (rendus) impropres à la consommation, soit à un problème de livraison.

Le nombre de repas en stock correspondra à la fréquentation maximum du restaurant pour une journée.
Le titulaire veillera sous sa responsabilité au respect des dates limites d'utilisation de ces produits.

Ces repas sont réputés être la propriété du titulaire, la ville ne pouvant en disposer qu'à la condition d'en avertir le jour même le titulaire au moyen d'un fax ou mail indiquant le nombre de repas ou de partie de repas pris et les motifs de ces prélèvements. Ces stocks seront reconstitués dès le lendemain.

Article 4 – ÉLABORATION DES MENUS

Le titulaire respectera les règles de qualité et d'équilibre alimentaires prévues par les textes en vigueur. Il aura recours au service d'un spécialiste en diététique qui apportera son concours pour l'animation de campagnes culinaires et d'hygiène alimentaire.

Les projets de menus feront mention du respect de l'équilibre journalier, l'équilibre de la semaine ainsi que les apports énergétiques, protidiques et calciques selon la circulaire N°2001-1118 du 25 juin 2001.

Les menus seront proposés à l'avance pour des périodes de deux mois. Ils seront étudiés par une « commission menu » constituée par la collectivité, composée des différentes personnes concernées par l'alimentation des enfants en milieu scolaire.

Elle comprendra, entre autres : de représentants de la municipalité, de parents d'élèves, de membres de la communauté éducative, d'un représentant titulaire du marché et de membres du personnel.

A l'issue de ces commissions des modifications pourront être apportées concernant l'équilibre alimentaire et l'organisation des repas à thème.

Les menus doivent comporter :

- la dénomination précise de chacun des plats avec explication complémentaire, si nécessaire
- Précisions sur la présence de porc ou non dans les plats ainsi que le plat de substitution proposé.

De plus, une commission cantine se réunira deux fois par an en présence du titulaire du marché, afin de voir si les termes du dossier technique sont respectés.



Article 5 – CONTRÔLE DES PRODUITS

Le titulaire doit fournir au moment de la livraison, les fiches techniques des produits comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion de produits livrés. Les valeurs nutritionnelles devant être indiquées sont les suivantes :

- Pour tous les produits : les teneurs en kilocalories, glucides, protéines et lipides exprimés par portion servie ou pour 100g de produit.
- pour les produits laitiers frais et les fromages : les teneurs en calcium exprimés par portion servie ou pour 100g de produit.

Le titulaire est dispensé de fournir les valeurs nutritionnelles lorsqu'elles figurent sur l'emballage. Par ailleurs, ces données n'auront à être communiquées qu'au moment où le produit est servi pour la première fois. Si le produit est à nouveau proposé et reste strictement identique, le fiche technique n'aura pas à être de nouveau transmise.

Article 6 – SECURITÉ DES ALIMENTS

Le titulaire est responsable de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires fournies à la collectivité. Il veille à la parfaite application de la règlementation applicable en matière de restauration scolaire.

1. Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières et plus particulièrement en matière de répression des fraudes.

Elles doivent, en outre, être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR
- aux spécialisations techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés des denrées alimentaires (GPEM/DA). Toute nouvelle disposition du GPEM/DA sera appliquée dès sa parution. Il en sera de même pour toutes les nouvelles règles pouvant êtres édictées par les pouvoirs publics, administrations ou services compétents en la matière durant l'exécution du marché.
- toute viande de bœuf devra provenir exclusivement d'élevage français ; ces bovins devront subir les tests de dépistage des viandes bovines (catégorie, type racial, existence d'un signe officiel de qualité) qui seront affichés dans les lieux de restauration (conformément à la circulaire préfectorale n° 02-66)

Le titulaire doit également veiller au respect des dispositions prévues, notamment par les textes suivants :

- décret 71-636 du 21 juillet 1971 qui établit notamment les règles générales d'hygiène auxquelles sont soumis les établissements produisant, transformant ou distribuant des denrées animales ou d'origine animale (JO du 5 août 1971)



- arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JO du 31 juillet 1994)
- arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JO du 23 octobre 1997) et à la note de service DGAL/SDHA N°98-8126 du 10 août 1998 sur son application
- circulaire N° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments
- Arrêté portant Règlement Sanitaire Départemental

2. Spécifications de salubrité

Le titulaire doit respecter en outre les dispositions des textes suivants :

- arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 6 août 1998) et la note de service DGAL/SDHA N° 99-8085 du 8 juin 1999 sur son application
- arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (JO du 31 mars 1977).

Ces listes ne sont pas exhaustives.

3. Mise à disposition des rapports de contrôle

Le titulaire doit fournir, sur simple demande de la collectivité, la copie des rapports de contrôle effectués par les services sanitaires ainsi que le résultat des auto-contrôles effectués en application de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Tout refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

4. Vérification des agréments vétérinaires sanitaires

Le titulaire doit s'assurer que les fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale sont agréés et que les conditionnements de denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf cas de dispense d'agrément sanitaire. Il devra fournir toutes justifications sur l'agrément de ses fournisseurs, à la demande de la collectivité. Tout refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché sans indemnités.

5. Traçabilité des denrées

Le titulaire doit consigner sur un registre l'origine et le traitement des denrées alimentaires servies ou transformées par ses soins, ainsi que toutes informations relatives à la traçabilité des aliments. Il doit être en mesure de fournir toutes informations à ce sujet à la collectivité, à sa demande.
Les indications concernant la provenance et l'origine des viandes de bœuf ou de produits dérivés d'origine seront systématiquement communiquées à la commune.



Article 7 – ETIQUETAGE

Chaque produit fourni à la collectivité doit faire l'objet d'un étiquetage portant au minimum les mentions suivantes :

- dénomination de vente du produit
- quantité nette et indication du nombre de part pour les barquettes collectives
- date limite de consommation
- identification du fabriquant
- mention du jour de fabrication
- marque de salubrité du fabricant
- liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés
- conditions particulières de conservation (dont la température) et mode d'emploi.

La liste des ingrédients peut ne figurer que sur des fiches techniques fournies avec les produits, ou sur les bons de livraison.

Article 8 – EMBALLAGE ET FORMULE DE SERVICE

Les plats seront livrés dans des barquettes thermo-scellées répondant aux normes sanitaires :

- barquette de 8 portions pour les enfants
- barquette individuelles pour les adultes.

Les barquettes de viandes et de légumes seront clairement identifiées (sans viande, sans porc, …) et l'étiquetage respectera les dispositions prévues à l'article 7.

Elles seront prêtes au réchauffage maintenues dans des armoires froides, puis en temps utile réchauffées dans des armoires réchauffantes. Ces barquettes sont jetables et à usage unique. Les repas seront livrés selon le principe de la liaison froide, c'est-à-dire qu'immédiatement après leur cuisson, la température des aliments sera abaissée à +3°C. Ainsi la chaîne du froid, ne pourra pas être interrompue jusqu'à leur prise en charge au point de livraison (réfrigérateur des cuisines du restaurant scolaire municipale de Vendeville.)

Article 9 – VÉRIFICATION PAR LA COMMUNE DES CONDITIONS D'EXÉCUTION

1. Contrôle permanent exercé par la commune

La commune peut à tout moment, et sans référer au préalable au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait utiles en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles porteront notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériel, locaux, personnel…)
- nutritionnelles ou gastronomiques
- qualitatives, par rapport notamment aux produits commandés,
- quantitatives (grammages, nombre de repas livrés)

Ils seront effectués par la personne responsable ou le représentant. Un contrôle systématique sera effectué, à chaque arrivée des denrées, sur la fraîcheur, la qualité et la quantité desdites denrées. Les



produits congelés ou surgelés devront obligatoirement porter une date limite de consommation. Aucun dépassement de cette date ne sera autorisé.

2. Contrôle bactériologique

Le titulaire s'engage à suivre la qualité microbiologique des aliments. Des analyses seront effectuées chaque semaine par un laboratoire agréé. Les résultats des analyses seront communiqués à la collectivité, une fois par mois. **Les emballages de prélèvement à usage unique seront à la charge du titulaire.**

3. Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Le responsable de la commune peut faire appel, à tout moment, à un service ou à un agent spécialisé de son choix, aux frais du titulaire et sans en référer préalablement, notamment :

- La Direction Départementale des Services Vétérinaires
- La Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
- La Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale

Les interventions de ces agents officiels de contrôle ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Article 10 – FORMATION

Le fournisseur pourra organiser des séances de formation du personnel municipal sur la restauration différée (maintien de la chaîne froide, mise en température des plats cuisinés, règles d'hygiène, etc.…) selon un calendrier qui sera préalablement communiqué au responsable de la commune.

Article 11 – ASSURANCE

Le prestataire s'engage à contracter auprès de compagnies notoirement solvables, une assurance responsabilité civile couvrant les risques pouvant résulter de son fait :

- Les dommages corporels
- Les intoxications alimentaires
- Les dommages matériels

FIN DU DOSSIER TECHNIQUE CONTENANT DOUZE PAGES